



Agneau braisé à l'ail¹

de Ricardo Larrivée (Ricardocuisine.com)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 h 45

6 portions

Ingrédients :

- 1 rôti d'épaule d'agneau désossé de 1,2 kg (2,5 lb), défilcé
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce Worcestershire
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
- 2 têtes d'ail, défaites en gousses
- Sel et poivre

Préparation :

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 165 °C (325 °F).

Sur un plan de travail, ouvrir le rôti à plat et le dégraisser en le défaisant en gros morceaux au besoin. Saler et poivrer généreusement.

Dans une grande poêle allant au four, dorer les morceaux de viande de chaque côté dans l'huile. Déglacer avec le bouillon et la sauce Worcestershire. Badigeonner la viande de moutarde et y répartir les gousses d'ail tout autour dans le bouillon.

Couvrir et cuire au four environ 2 h 30 ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette. Accompagner de colcannon ou d'une purée de pommes de terre.

¹. Ricardo LARRIVÉE. *Agneau braisé à l'ail*. Dans *Ricardocuisine.com*. [En ligne]. <http://www.ricardocuisine.com/recettes/4792-agneau-braise-a-l-ail> (Page consultée le 3 janvier 2014).